

02.1/vii.

## Valódi pihenést nyújt a Vulcano Vendégház

Egy nagyon hangulatos vendégházba érkeztünk, amely közel a Mesteri Termálfürdőhöz, a főúton található. A nyugalom szigete. Nem hivalkodó, a nyári melegben a teraszon felállított napernyők hirdetik, hogy itt a fáradt vándor, kerékpáros, túrázó, fürdővendég megpihenhet: szállást, házas készítésű ételt kínálnak a betérő vendégnek, de szívesen látják egy pohár italt is. A kínálatról, a tapasztalatokról a tulajdonossal, Horváth Dániellel beszélgettünk.



»Mióta működik a Vulcano Vendégház?

– Idén júniusban nyitottuk meg vendégházunkat. Először a szálláshelyet tettük elérhetővé a vendégek számára, néhány héttel később viszont már megnyitottuk az éttermet is; hiszen a szállóvendég szeretne reggelizni is... Úgy döntöttünk, hogy az igényeknek megfelelően megteremtjük a feltételeket ahhoz, hogy ne csak reggelit, de ebédet és vacsorát is tudjunk biztosítani vendégeink számára. Szállóvendégeinken kívül szívesen látunk más, kívülről érkező vendéget is. Sőt kisebb rendezvényeket is vállalunk.



»Mi adta az alapötletet, hogy vendégházat működtess?

– Régóta dolgozom a vendéglátóiparban, külföldön. Már 13 éve elterveztem, hogy itt egy éttermet szeretnék nyitni, és végre

megvalósult. A nyitás időpontját meghatározta az is, hogy az utóbbi időben a fürdőrengeteget fejlődött: a jelenlegi üzemeltető sok energiát szánt a létesítmény fejlesztésére, és ez meghozza gyümölcsét. Mindenki, aki betér hozzánk, dicséri a fürdőt és a kempinget egyaránt. Mesterinek is sokat számít, hogy igényes fürdőt üzemeltet. Másrészt a faluban kevés a szálláshely, fontos viszont, hogy az igényes fürdő mellé a vendégek igényes, kedvező árú szálláshelyet találjanak, falusi ízekkel. Köszönettel tartozom mindazoknak, akik bármilyen formában segítettek, hogy megvalósíthassam életem álmát.

»Mi jellemzi a szálláshelyet?

– Összesen öt kétágyas szobánk van, melyekbe igény szerint pótágyakat is be tudunk állítani. Az öt szobára két fürdőszoba jut. Van egy tágas nappali, páratlan kilátással a Ság hegyre. Ezt szeretnénk még fokozni egy most készülő jaccuzzival, ami mellé – hogy a romantikus hangulat teljes legyen – jár majd egy üveg pezsgő is...

»A szálláshelyek után néhány héttel később megnyílt az étterem is... Minden a természetes életmódot sugallja – a színek, a berendezés, az asztalfoglalást jelző feliratot kavicsok jelzik... Nemcsak a berendezés hirdeti azonban a természet szeretetét, az étel- és italkínálat is a természetességre való törekvés jegyében fogant.

– Valóban, főként az italkínálatban igyekszünk olyan egyedi szolgáltatást nyújtani, amelyet nem kaphatnak meg bárhol. Nincsenek kommersz üdítőitalok, csak házi készítésű szörpöket és vitaminleveket kínálunk. Nálunk nincs kóla, Fanta vagy egyéb más, a multi cégek által gyártott italok. Arra törekszünk, hogy nálunk olyan terméket fogyasszon a kedves vendég, amelyet máshol nem talál. A rostos üdítők alapanyaga: eper, málna, szeder, fekete ribizske, alma cukkinivel, őszibarack, sárgarépa multivitamin, sütőtöklé – idényszerűen. Szörpök is készülnek: akácvirágból, levendulából, bodzavirágból, bodzabogyóból, mentából, ribizliből. Házi készítésű szódát kínálunk eredeti szódás üvegben. Ami különlegesség: mentes vízként nálunk szódásszifonnal ellátott oxigénnel dúsított vizet lehet kapni, ez azért jó, mert így az oxigén a felhasználásig benn marad a palackban. Amire büszke vagyok, az a borkínálatunk. Nagy hangsúlyt fektetünk rá – sághegy, somló, soproni, mátraalji nagyon minőségi borokat kínálunk. A borlapot együtt állítottuk össze egy celldömlői származású sommelier-bajnokkal, Lukács Szabolccsal.

»Az étlap is rendhagyó...

– Az étlapot is úgy szerkesztettük meg, hogy eltérjen a többi étterem kínálatától.

Van egy ún. standard, valamint egy szezonális étlap, ami azt jelenti, hogy mindenféle étel a levestől a desszertig idénytermés felhasználásával készül. Ennek megfelelően volt már pl. rókagomba-hetünk, barack-hetünk, szilvás hetünk, jönnek majd a tök-hetek, a vad-hetek stb. Ezen felül – hiszen az igény egyre nagyobb ez iránt – vannak vegetáriánus ételeink, de a hagyományos magyaros konyha híve sem marad éhen. Vannak olaszos ételeink, de közkedveltek a serpenyős étek is. Vannak vendégek, akik kerékpároznak. Nyáron főként nem akarnak nagyot, sokat enni, az ő számukra találtuk ki pl. a füstölt csülköt tormával, mustárral hidegen, hiszen ez gyorsan elkészül, és már indulhatnak is tovább. Desszertként házi készítésű túrógombócot, rétest kínálunk.



»Ebéd házhöz szállítással is foglalkoztok...

– Rövid időn belül, szeptember 28-ától ebéd kiszállításával is foglalkozunk, szlogenünk: Házhöz visszük a vidék ízeit! Házas ízeket, jó minőséget kínálunk nagyon kedvező áron, de lesz egy B-menü is, ami inkább fitt-menü tartalmaz.

»Hol érhetnek el benneteket a vendégek?

– Fenn vagyunk a szallas.hu-n, honlapcímünk: <http://vulcanovendeghaz.hu/>, van fb-oldalunk Vulcano Vendégház néven, telefonszámunk: szállásfoglalás esetén 0670/604 0470, ételrendelés esetén 0670/546 3664. Szeretettel várjuk kedves vendégeinket!

»LOSONCZ ANDREA

### Nyereményjáték

Az újság egyik oldalán elrejtettünk egy kérdést, melyre a helyes válasz megtalálható a szövegben. A beküldők között egy kétszemélyes vacsorát sorsolunk ki a Vulcano Vendégházban, Mesteriben.

Beküldési határidő: 2015. október 2. Címünk: [ujkemenesalja@celldomolk.hu](mailto:ujkemenesalja@celldomolk.hu), vagy Kemenesaljai Művelődési Központ és Könyvtár, II. emelet 9. számú iroda (Dr. Géfin tér 1.)